Combi Coffee Maker

デロンギ
コンビコーヒーメーカー

型式番号 家庭用 **BCO410J**

※本体の型式番号「BCO410J」の後に続くハイフン
およびアルファベットは、色番号を表すものです。

取扱説明書

このたびは、デロンギ製品をお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共に大切に保管してください。

保証書付

Made in China

BCO410J の特長

1 台で 3 つの味をたのしめる本格派コーヒーマシン

エスプレッソ

・カフェ・ポッドとコーヒー粉、どちらも使用できます。
・ポンプ式で、最適な抽出圧「9 気圧」を実現。
・理想的な抽出温度「90℃」をコントロール。

カプチーノ／カフェラテ

・スチーム機能を使えばミルクの泡立ても簡単。
・新型ノズルできめ細かいフォームができます。
・カプチーノはもちろん、カフェラテ、カフェオレも作れます。

ドリップコーヒー

・大容量の 10 杯取り。
・ゴールドフィルターがコーヒーの風味を引き出します。
・紙フィルター不要なのでエコで経済的。

目次

安全上のご注意

1. ご使用前に必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」、「注意」の２つに分け、明示しています。

警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	**注意** 「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示はしてはいけない「禁止」内容です。			この絵表示は必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止	：接触禁止	：水濡れ禁止	：指示を守る
：分解禁止	：濡れ手禁止		：電源プラグを抜く

⚠ 警告

電源／コンセントについて

電源は交流100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む

火災・感電の原因。

コンセントは本製品だけ（単独）で使用する

発火の原因。
・他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない

火災・感電の原因。

延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは使わない

発火の原因。
・コンセントや電源プラグや電源コードが異常発熱します。

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグやコンセントに付いているホコリやゴミは、定期的に取る

火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む

火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない

感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない

火災・感電の原因。

警告

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグや電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り電源プラグを抜く

ショートによる発火の原因。

→お求めの販売店または当社サービスセンター（P.30）に相談する。

電源プラグや電源コードを破損するようなこと※はしない

※傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っぱる、重い物を乗せる、束ねる、挟み込むなど

火災・感電の原因。

→電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（P.30）に相談する。

使用中／使用後について

自分で分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電の原因。

他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない

故障の原因。

・本製品はコーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て･加熱など、家事専用（家庭用電気製品）です。

異常が生じた場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

火災・感電・やけど・けがの原因。

→本体や各部が十分に冷めるまで本体およびフィルターホルダーには絶対に触れないでください。

→お求めの販売店または当社サービスセンター（P.30）に相談する。

本体や電源コード、電源プラグに水をかけたり、水に浸けたりしない

感電・火災の原因。

注意

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く

感電・ショートによる発火の原因。

長期間使わなかった場合は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・火災の原因。

使用中／使用後について

カップなどをトレイに置いたまま、本体を動かさない

やけどの原因。

ドリップコーヒー抽出中にガラスジャグを外さない

やけどや故障の原因。

ガラスジャグなしでドリップコーヒーを抽出しない

やけどや故障の原因。

ガラスジャグを乗せたまま本体を動かさない

やけどの原因。

注意

使用中／使用後について

エスプレッソ抽出中・抽出直後にフィルターホルダーを外さない
やけどの原因。

ドリップコーヒー抽出中・抽出直後にバスケットホルダーを開けない
やけどの原因。

使用中や使用後は高温部※に触れない

※保温板、スチーム管、フロッサー、給湯口、フィルター、フィルターホルダー、金属部など

やけどの原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使わない
故障やけがの原因。

カップや容器をトレイに置かずに使わない
やけどの原因。

コーヒーの抽出中やお湯、蒸気を出している最中に、給湯口や蒸気が出る所に触ったり、顔などを近づけない
やけどの原因。

エスプレッソ用水タンクに水を補充する場合は、スチームつまみを閉じる
やけどの原因。

水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない
故障の原因。
※除石灰剤は除く

お手入れについて

お手入れは電源プラグを抜き、各部が冷めてから行う
やけどの原因。

設置場所について

不安定なところや熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない
テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

火気の近くで使わない
火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

台やテーブルなどからはみ出した状態で使わない
けが・やけどの原因。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ　コンビコーヒーメーカー／BCO410J
定格	電圧／周波数	100V／50/60Hz
	消費電力	1500W（エスプレッソ部：700W、ドリップ部：800W）
外形寸法（約）		幅370×奥行き295×高さ320（mm）
質量（約）		5kg（本体のみ）
水タンク容量		エスプレッソ用 1.2L（水容器着脱式） ドリップ用 1.35L（水容器一体式）
エスプレッソ抽出方式		ポンプ式（ポンプ最大圧力 1.5MPa）
温度過昇防止装置		温度ヒューズ
材質	本体	ポリプロピレン
	給水タンク	ポリプロピレン
	ガラスジャグ	ガラス部：ホウケイ酸ガラス　取っ手、ふた：ポリプロピレン

別売品	
ガラスジャグ	型式番号：BCO410-GJ
ゴールドフィルター	型式番号：CM-GF
活性炭フィルター（5個入り）	型式番号：BCO410-ACF
ステンレス製ミルクジャグ	型式番号：MJD350　容量：350mL　素材：ステンレススチール
	型式番号：MJD400　容量：400mL　素材：ステンレススチール

お求め方法 ▶お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

各部の名前とはたらき

本　体

操　作　部

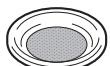
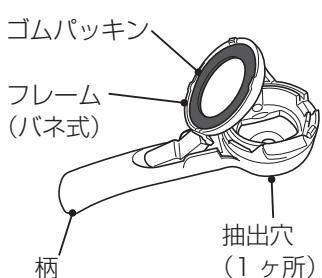
付　属　品

エスプレッソ

カフェ・ポッド抽出用

ポッド用フィルター

ポッド用フィルターホルダー

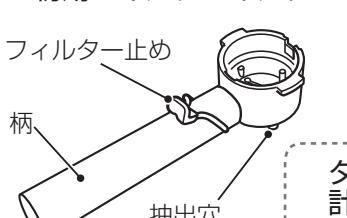
ゴムパッキン
フレーム
（バネ式）
柄
抽出穴
（1 ヶ所）

アダプター

コーヒー粉抽出用

1 杯用フィルター

2 杯用フィルター

粉用フィルターホルダー

フィルター止め
柄
抽出穴
（2 ヶ所）

タンパー付き
計量スプーン
タンパー

ドリップコーヒー

ドリップ用フィルター
（ゴールドフィルター）

ガラスジャグ
（ふたは取り外し可）

活性炭フィルター

初めてお使いになる前に

初めて本製品をお使いになる前に、空気抜きと内部洗浄を行います。

準備

❶付属品と、本体の部品を洗浄する

「お手入れ」(P.27) を参照して、付属品と、本体から取り外した部品を洗浄してください。

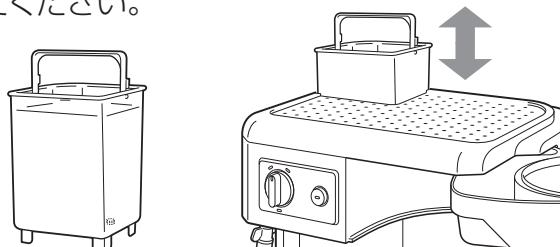
※フロッサーとスチームノズルは P.17 を参照して取り外し、洗浄後、外したままにしておきます。

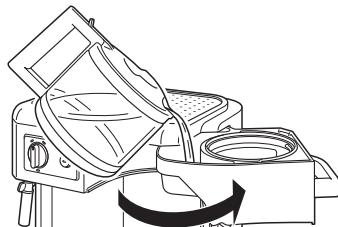
❷以下の点を確認する

- スチームノブが OFF になっていること
- ダイヤルが 〇（エスプレッソ電源 OFF）の位置、（ドリップ電源）ボタンが OFF の状態になっていること
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと

❸水タンクに水を入れる

エスプレッソ用水タンク

本体のふたを開けて、水タンクをまっすぐ上に引き上げ、MAX 表示（1.2L）まで水を入れます。本体に戻すときに、軽く押し下げ確実にセットしてください。

ドリップ用水タンク

オープンハンドルを引いて、バスケットホルダーを右に開き、ドリップ用給水口に水を入れます。水位窓を見ながら、MAX 表示（1.35L）まで入れてください。

お願い

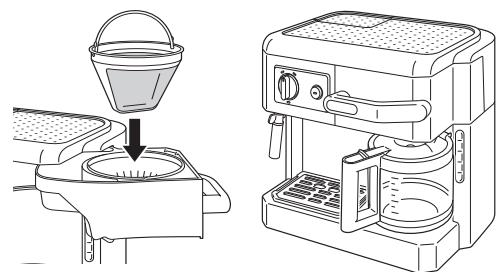
水タンクに牛乳やお湯など、水以外を入れないでください。（故障の原因）

空気抜きと内部洗浄（必ず行

1 プラグをコンセントに差し込む

ドリップコーヒーメーカー部分

2 ドリップ用フィルターとガラスジャグをセットする

バスケットホルダーを開けて、バスケットにドリップ用フィルターをセットします。バスケットホルダーを閉じ、ふたをしたガラスジャグを保温板に置きます。

3 （ドリップ電源）ボタンを押す（抽出開始）

ドリップランプが点灯し、お湯が出ます。

水タンクの水量がなくなり、お湯が出なくなるまで、しばらくかかります。
その間にエスプレッソ部分やフロッサー部分の内部洗浄を行います。

4 給湯が終わったら （ドリップ電源）ボタンを押す

ドリップランプが消えます。

エスプレッソメーカー部分

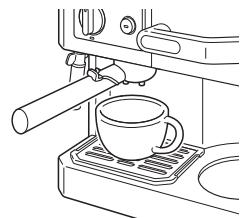
5 ダイヤルを に合わせる

予熱ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

6 空のフィルターをフィルターホルダーにセットする

「フィルター / アダプターのセット」(P.11)を参照して、空のフィルターをフィルターホルダーにセットします。

7 フィルターホルダーを給湯口に取り付け、カップを置く

「フィルターホルダーの取り付け」(P.11)を参照して、フィルターホルダーを給湯口に取り付けます。
抽出口の下に、お湯受けのカップ(大きめ)を置きます。

8 OKランプが点灯したら、ダイヤルを に合わせる

抽出口からお湯が出てきます。

※このとき「ガガガー」という大きなポンプの動作音がしますが、異常ではありません。マシン内部の配管に水が通り始めると収まります。

9 ダイヤルを -W- に戻し、給湯を停止する

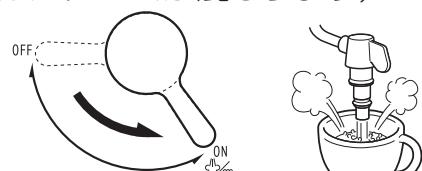
カップの八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを -W- に戻し、給湯を止めます。カップを空にします。

スチーム管部分

10 スチーム管を内側に向け、カップを置く

スチーム管を内側(右側)に向け、下にお湯受けのカップ(大きめ)を置きます。フロッサーとスチームノズルは外しておきます。(外しかたは→ P.17)

11 スチームノブをONにし、ダイヤルを に合わせる

スチームノブをONにし、ダイヤルを に合わせます。
スチーム管の先からお湯が出てきます。(最初はスチームが混じります)

12 ダイヤルとスチームノブを戻し、給湯を停止する

カップの八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを-W-に戻し、スチームノブをOFFにして給湯を止めます。カップを空にしてトレイに戻します。

13 手順8〜12を繰り返す

水タンクの水がなくなるまで繰り返します。

14 ダイヤルを ○(エスプレッソ電源OFF)に合わせる

内部洗浄が終わったら

- プラグをコンセントから抜きます。
- 水タンクの残水を捨てます。

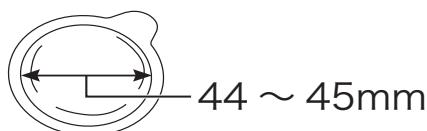
金属部やバスケット等は洗浄中および洗浄後しばらく熱いので、触れないでください。(やけどの原因)

知っていただきたいこと

お好みのコーヒーをおいしくいれるために知っておいていただきたいことをご紹介します。

エスプレッソ / カプチーノ

材　料

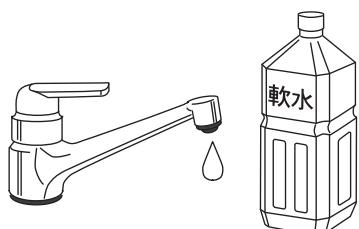
カフェ・ポッド

カフェ･ポッドとは深煎りのエスプレッソ用コーヒー豆を極細びきにし、理想的な量と圧力で１杯分ずつプレス･パックしたものです。

※ポッドは１つ(１杯分)しかセットできません。
※ご使用は１回限りです。
※直径 60mm のポッドは使用できません。

コーヒー粉

エスプレッソ用と表記されている深煎りで極細びきの粉が最適です。

※ドリップ用の粉は、ひき具合が粗いので不向きです。
※インスタントコーヒーは使用しないでください。

水

新鮮な水道水（浄水器･清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度 :90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

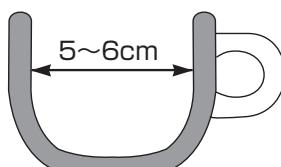
※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

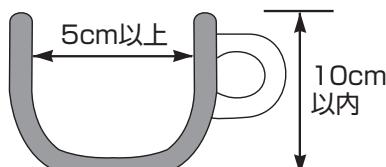
牛乳（カプチーノ用）

新鮮な成分無調整 / 乳脂肪分3.0%以上の牛乳をご使用ください。必ず冷たく冷やした牛乳をお使いください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

カップ

エスプレッソ用

エスプレッソ用には、約50 ～ 80mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

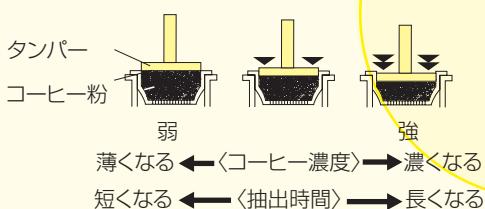
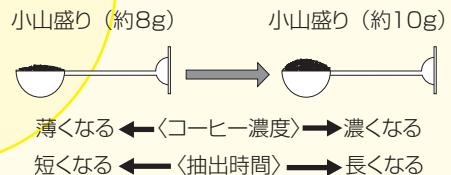
カプチーノ／カフェラテ用

カプチーノ用には、約150 ～ 180mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本的な抽出方法をマスターしてください。30mL のエスプレッソを約 20 秒で抽出するよう豆のひき具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ 1 杯分を抽出するための目安】

抽出量：約30mL　**抽出時間：約20秒**

- 1 度にエスプレッソ 2 杯分を抽出する場合は、粉の量を約 13 ～ 14g（目安）にしてください。
- 「2 杯用フィルター」を使い、1 度に 2 杯分を抽出した方がよりおいしいエスプレッソができます。

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

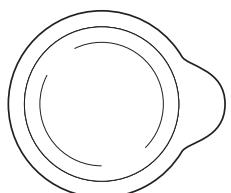
エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝赤みがかった茶色の細かい泡で、長く消えない層ができます。

※アラビカ種 100%、ロブスタ種混合など、豆の種類やブレンドによってクレマの色は多少異なります。

抽出が不適切だと以下のようなクレマになりますので、微調整をしてください。

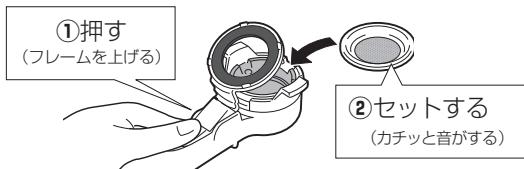
- 抽出が足りないエスプレッソ（10 秒前後の抽出）▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- 抽出し過ぎたエスプレッソ（30 秒前後の抽出）▶ 濃いこげ茶色の泡になる

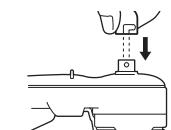
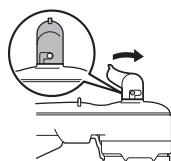
これらの最適の条件がパックされているのがカフェ・ポッドです。

極細びきされたエスプレッソ用の豆を理想的な量と圧力で 1 杯分ずつプレス・パックしたカフェ・ポッドを使用すれば、いつでも簡単にひきたて・いれたての味と香りが楽しめます。

知っていただきたいこと（つづき）

フィルター / アダプターのセット

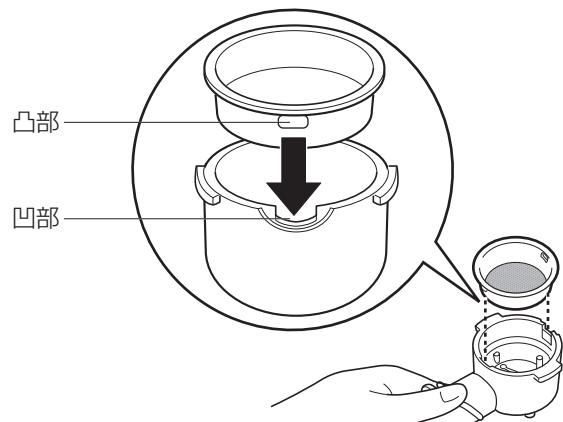
カフェ・ポッド用

❶ポッド用フィルターホルダーにポッド用フィルターをセットする

❷フィルターホルダーにアダプターを取り付ける

※アダプターを取り付けることで、抽出の勢いを弱め、よりきめの細かいクレマを作れます。大きめのカップをセットするときは、アダプターを取り付けずに使用してもかまいません。

フィルターホルダーのツメの部分に、アダプターの溝を合わせて差し込みます。

アダプターが止まる位置まで回転させます。

コーヒー粉用

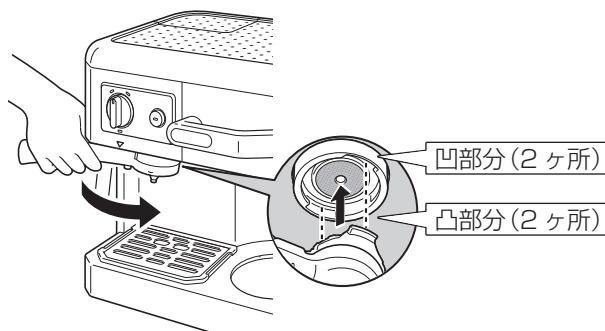
粉用フィルターホルダーに 1 杯用（または 2 杯用）フィルターをセットする

フィルターの凸部とフィルターホルダーの凹部が合うようにセットします。

フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分と、給湯口の凹部分の位置が合うようにして柄を押し上げ、柄を右側いっぱいに回す

柄を押し上げる位置の目安は、本体左側の目印（▽マーク）です。

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯があふれることがあります。

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体正面の目印（▽マーク）まで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

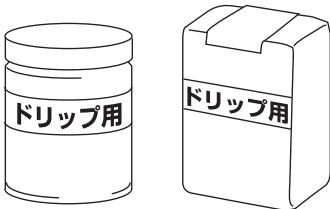
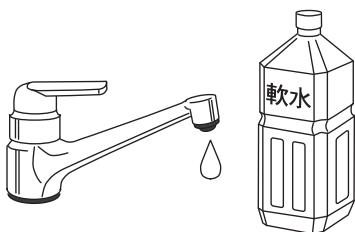
フィルターホルダーを外す

柄を左側へ回す

フィルターホルダーの凸と給湯口の凹が合う位置までくると、外れます。

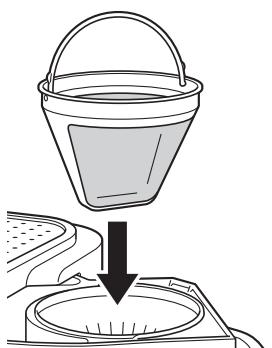
ドリップコーヒー

材　料

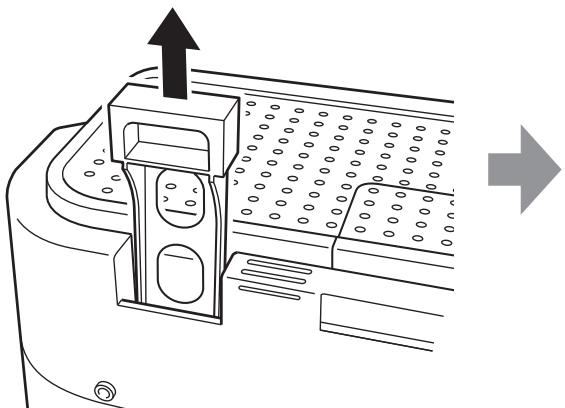
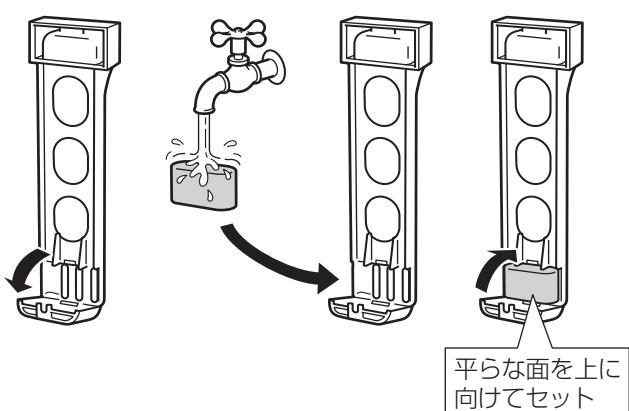
コーヒー粉

ドリップ用で**中細～粗びき**の粉が最適です。
※細びきの粉はフィルターが目詰まりするため不向きです。

水

新鮮な水道水（浄水器·清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度 :90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

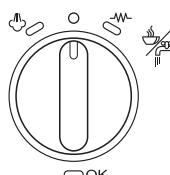
フィルターのセット

バスケットホルダーを開けて、バスケットにドリップ用フィルターをセットします。

※ゴールドフィルターに使用するコーヒー粉は…

中細びきから粗びきのコーヒー粉を使用してください。中細びきよりも細かい粉を使用すると、多量のコーヒーを抽出する際に、あふれてくるおそれがあります。
また、ゴールドフィルターは微細な穴からコーヒーを通す構造になっているため、粒度の細かいコーヒー粉が抽出したコーヒーに混じることがあります。
気になる場合は、市販のペーパーフィルターをお使いください。（サイズ 1 × 4、または 103）

活性炭フィルターのセット

本体後ろ側にセットされている活性炭フィルターケースをまっすぐ上に持ち上げて取り外し、下側のふたを開けます。

活性炭フィルターをフィルムから取り出し、流水で濡らしてからフィルターケースにセットし、ふたをして本体に戻してください。

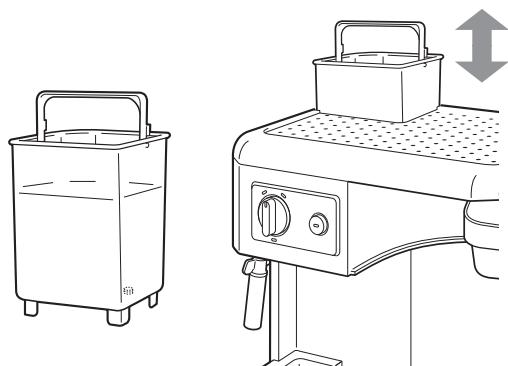
エスプレッソをいれる①（カフェ・ポッドを

準備

❶以下の点を確認する

- スチームノブが OFF になっていること
- ダイヤルが ○（エスプレッソ電源 OFF）の位置になっていること

- （ドリップ電源）ボタンが OFF になっていること
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと

❷エスプレッソ用水タンクに水を入れる

本体のふたを開けて、水タンクをまっすぐ上に引き上げ、水を入れます。本体に戻すときに、軽く押し下げ確実にセットしてください。
水タンクをセットしたら本体のふたを閉じます。

ワンポイント

カップはあらかじめ湯せんしておきます

カップが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったり、アロマが失われてしまいます。
また、湯せんには、お湯の通り道やフィルターを温める役割もありますので、エスプレッソ抽出の前に、必ず湯せんを行ってください。

操作 （湯せん）

1 プラグをコンセントに差し込む

2 ダイヤルを -W- に合わせる

予熱ランプが点灯します。

3 ポッド用フィルターをポッド用フィルターホルダーにセットする

「フィルター / アダプターのセット」（P.11）を参照してください。

4 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

「フィルターホルダーの取り付け」（P.11）を参照してください。

5 カップを置く

抽出口の下にエスプレッソ用のカップを置きます。

6 OK ランプが点灯したら、ダイヤルを に合わせる

抽出口からお湯が出てきます。

7 ダイヤルを -W- に戻し給湯を停止する

カップの八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを -W- に戻し、給湯を止めます。
カップはお湯を捨て、清潔な布巾などで水滴を拭き取っておいてください。

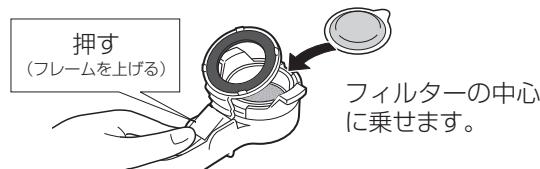
（カフェ・ポッドをセットする）

8 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターホルダー内にお湯が残っていたら、捨てるか拭き取ってください。

フィルターおよび金属部分は熱くなっているのでやけどにご注意ください。

9 カフェ・ポッドをセットする

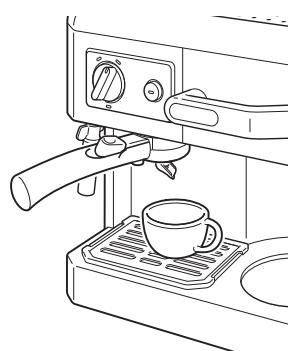
カフェ・ポッドを、端が柄の反対側を向くように、フィルターにセットします。

10 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

「フィルターホルダーの取り付け」（P.11）を参照してください。

11 カップを置く

湯せんしたエスプレッソ用カップを抽出口の下に置きます。

※カフェ・ポッドを使うときは、2 杯同時に抽出はできません。

（抽出する）

12 OK ランプが点灯したら、ダイヤルを に合わせる

エスプレッソの抽出が始まります。

13 ダイヤルを に戻し抽出を停止する

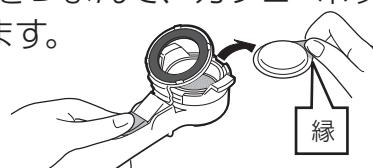
お好みの量に達したら、ダイヤルを に戻してください。抽出が止まります。

14 給湯口からフィルターホルダーを外す

抽出が完全に止まったのを確認してから外してください。

15 カフェ・ポッドを取り出す

紙の縁をつまんで、カフェ・ポッドを取り出します。

縁

※一度使ったカフェ・ポッドは再使用できません。

金属部分や、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱くなっています。やけどにご注意ください。

続けて抽出するときは

手順 9 〜 15 を繰り返す

すべての抽出が終わったら

- 給湯口を洗浄します。（P.28）
- ダイヤルを ○（エスプレッソ電源 OFF）に合わせて電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 水タンクの残水を捨てます。

エスプレッソをいれる②（コーヒー粉を使う）

準備

❶以下の点を確認する

- スチームノブが OFF になっていること
- ダイヤルが ○（エスプレッソ電源 OFF）の位置になっていること

- ①（ドリップ電源）ボタンが OFF になっていること
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと

❷エスプレッソ用水タンクに水を入れる

本体のふたを開けて、水タンクをまっすぐ上に引き上げ、水を入れます。本体に戻すときに、軽く押し下げ確実にセットしてください。
水タンクをセットしたら本体のふたを閉じます。

操作　（湯せん）

1 プラグをコンセントに差し込む

2 ダイヤルを⩘⩗に合わせる

予熱ランプが点灯します。

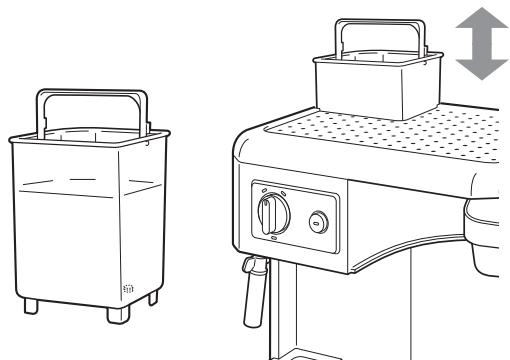
3 1杯用または２杯用フィルターを粉用フィルターホルダーにセットする

「フィルター / アダプターのセット」（P.11）を参照してください。

4 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

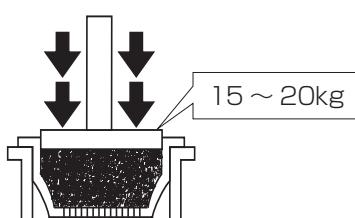
「フィルターホルダーの取り付け」（P.11）を参照してください。

5 フィルターとカップを湯せんする

P.13～P.14の手順5～8を参照して、フィルターとカップの湯せんを行ってから、フィルターホルダーを外してください。

ワンポイント

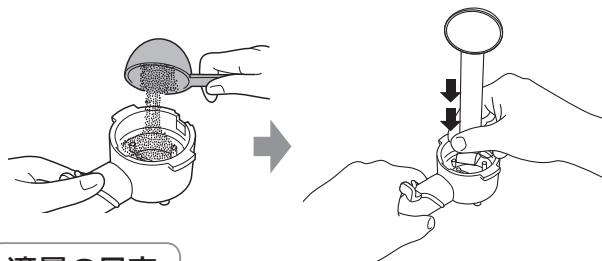
２杯抽出するときは、カップを２つ置きます

タンピングの加減

お使いになるコーヒー豆／粉の種類や焙煎度、ひき具合などによって左右されますが、一般的に、タンピングは 15 ～ 20kg の圧力で行うのが理想的だと言われています。体重計などを利用して力加減をチェックしてみるのもよいでしょう。

（コーヒー粉をセットする）

6 フィルターにコーヒー粉をつめる

付属の計量スプーンを使って、フィルターに適量のコーヒー粉（下記参照）を入れ、スプーンの底のタンパーで平らに押し詰めます（タンピングといいます）。

※粉の量やタンピングの加減で、抽出の出来具合が決まります。（P.10）

適量の目安

1杯用：計量スプーン小山盛り1杯（約8～10g）
2杯用：計量スプーンすりきり2杯弱（約13～14g）
※付属の計量スプーンは、すりきり約7gです。

コーヒー粉をタンパーで押し詰めるときは、必ず粉の表面が水平になるようにしてください。斜めになっていると、うまく抽出できません。

※フィルターの縁に付いた粉は、指でなぞって落としてください。

7 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

「フィルターホルダーの取り付け」（P.11）を参照してください。

8 カップを置く

湯せんしたエスプレッソ用カップを抽出口の下に置きます。

（抽出する）

9 OKランプが点灯したら、ダイヤルを ☕ に合わせる

エスプレッソの抽出が始まります。

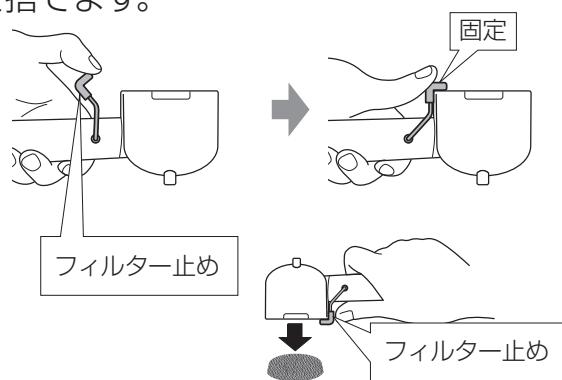
10 ダイヤルを -⋀⋁- に戻し抽出を停止する

お好みの量に達したら、ダイヤルを -⋀⋁- に戻してください。抽出が止まります。
抽出の目安は、1杯分約30ccです。

11 フィルターホルダーを外す

抽出が完全に止まったのを確認してから外してください。

12 コーヒー粉を捨てる

柄のフィルター止めを起こして、指で押さえてフィルターを固定し、コーヒー粉を捨てます。

続けて抽出するときは

手順 6 ～ 12 を繰り返す

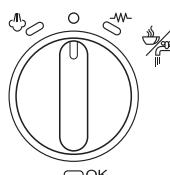
すべての抽出が終わったら

- 給湯口を洗浄します。（P.28）
- ダイヤルを ○（エスプレッソ電源OFF）に合わせて電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 水タンクの残水を捨てます。

カプチーノを作る

準備

❶以下の点を確認する

- スチームノブが OFF になっていること
- ダイヤルが ○（エスプレッソ電源 OFF）の位置になっていること

- ①（ドリップ電源）ボタンが OFF になっていること
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと
- フィルターホルダーが取り付けられていないこと

❷エスプレッソ用水タンクに水を入れる

本体のふたを開けて、水タンクをまっすぐ上に引き上げ、水を入れます。本体に戻すときに、軽く押し下げ確実にセットしてください。
水タンクをセットしたら本体のふたを閉じます。

❸スチーム管にスチームノズルとフロッサーを取り付ける

スチーム管にスチームノズルとフロッサーが付いていないときは、下記の「スチームノズル / フロッサーの取り付け」を参照して取り付けてください。

操作 （フォームミルクを作る）

1 プラグをコンセントに差し込む

2 ダイヤルを に合わせる

予熱ランプとスチームランプが点灯します。

お願い

ダイヤルを に合わせると、本体からトレイに少量ずつお湯が流れ出ますのでトレイを外さないでください。

3 スチーム管内の水を排出する

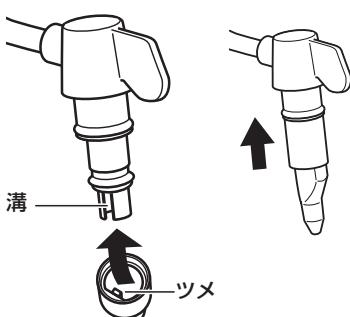
OK ランプが点灯したら、排出用のカップをフロッサーの下に置き、スチームノブを ON にして 1 ～ 2 秒ほど内部の水を排出し、スチームノブを OFF に戻します。

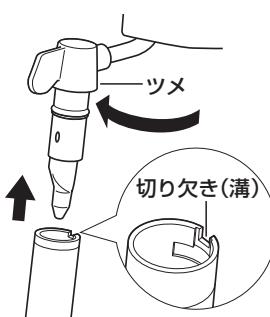
スチームノブを ONにすると、フロッサーから勢いよく蒸気が噴き出ます。やけどにご注意ください。

4 フロッサーを外側に向ける

スチーム管取っ手を持って、ミルクピッチャーをセットしやすい位置にフロッサーを回しておきます。

スチームノズル / フロッサーの取り付け

スチームノズル

スチームノズルの内部のツメとスチーム管の溝が合うように、スチーム管を押し込むようにはめ込む。

取り外すときは、まっすぐ下に引いて取り外す。

フロッサー

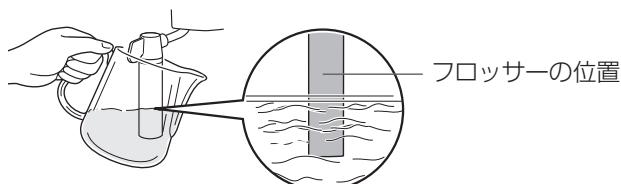
スチーム管を左に回して、フロッサーの切り欠き（溝）にスチーム管のツメをしっかりとはめ込み、左に回す。

取り外すときは、逆の手順で右に回して取り外す。

5 ピッチャーに牛乳を入れる

新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの約1/3～1/2まで入れます。1/2以上入れると、あふれ出る場合があります。

6 蒸気で牛乳を泡立てる

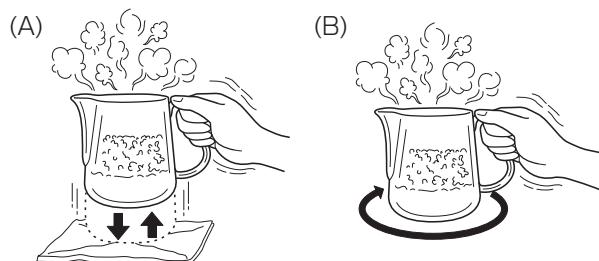
OKランプが点灯しているのを確認してから、ピッチャーを傾けてフロッサーを半分くらい牛乳につけ、スチームノブをONにします。

フロッサーの先から蒸気が噴き出し、牛乳が温められます。

7 牛乳が温まったら、蒸気を止める

牛乳が60～65℃に温まり、ピッチャーの口近くまで泡があがってきたら、スチームノブをOFFにして蒸気を止めます。

※ピッチャーの側面が熱くて触っていられなくなるくらいが目安です。

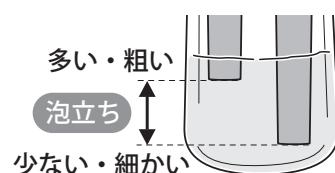
8 フロッサーからピッチャーを外し、空気を混ぜる

蒸気が止まったら、フロッサーからピッチャーを外し、濡れ布巾の上でトントンと数回軽く叩いて大きな泡をつぶし（A）、円を描くように回して（B）、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。

フロッサーから蒸気が出ている（スチームノブがONになっている）ときにピッチャーを外さないでください。やけどをする危険があります。

ミルクピッチャー（ミルクジャグ）

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

フロッサーの位置と泡立ち

フロッサー先端が牛乳の表面に近づけば近づくほど混ざる空気の量が多くなり、大きな泡が立ちます。

カプチーノを作る（つづき）

（カプチーノを作る）

9 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用カップにエスプレッソを抽出します。

- カフェ･ポッドで抽出する（P.13 ～ P.14）
- コーヒー粉で抽出する（P.15 ～ P.16）

※フォームミルクを作った後は、エスプレッソを抽出する前に、必ず湯せんを行ってください。エスプレッソに適したお湯の温度に調整されます。

10 エスプレッソにフォームミルク（泡立てたミルク）を注ぐ

ミルクピッチャーのフォームミルクを出来上がったエスプレッソに注ぎます。
エスプレッソ 30mL にフォームミルク 120mL が目安です。
お好みで、砂糖やココアパウダーを加えてください。

作り終わったら…

❶給湯口を洗浄する

お手入れのしかた（P.28）を参照し、給湯口を洗浄します。

❷スチーム管を洗浄する

お手入れのしかた（P.28）を参照し、スチームノズルとフロッサーを洗浄します。

お願い

フロッサー／スチームノズルについたミルクが乾いて固まってしまうと、蒸気が正常に出ない場合があります。常に清潔な状態に保ってください。

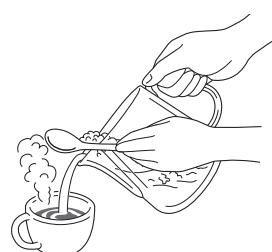
❸ ◯（エスプレッソ電源 OFF）にダイヤルを合わせて電源を切り、プラグをコンセントから抜く

❹水タンクの残水を捨てる

ワンポイント

カプチーノとカフェラテ

エスプレッソにフォームミルク（泡立てたミルク）を適量注ぐとカプチーノができます。
スチームミルク（蒸気で温めたミルク）を注ぐとカフェラテができます。

フォームミルクを注ぐ際に、スプーンなどで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができ、カフェラテになります。

アイスメニューの作りかた

材料の分量は目安です。お好みに応じて調整してください。

カフェ・シャケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。
イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆／粉（深煎り）、砂糖（グラニュー糖）: 約 20g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する
❷ シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる
❸ ❷に❶を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす
❹ 氷を加えふたをして強く振る
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。
❺ ❹ のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる
この時、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いで作る、定番ドリンクです。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆／粉（深煎り）、牛乳：120mL

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する
❷ グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ
❸ ❷に❶を入れ、お好みでガムシロップを加える
エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるよう静かに注ぎます。

アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

●材料（1 杯分）

コーヒー豆／粉（深煎り）、市販のバニラアイス：約 70 ～ 100g

❶ お好みの濃さのエスプレッソを約 30mL 抽出する
❷ バニラアイスを冷やしたグラスに入れる
❸ ❷に❶を注ぐ
❹ お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかける

ドリップコーヒーをいれる

準備

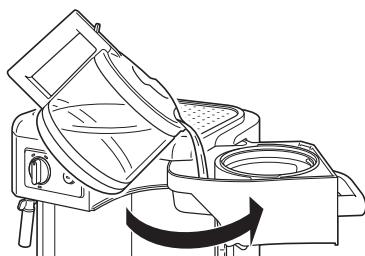
❶以下の点を確認する

- スチームノブが OFF になっていること
- ダイヤルが ◯（エスプレッソ電源 OFF）の位置になっていること
- ⏻ ☐（ドリップ電源）ボタンが OFF になっていること
- プラグがコンセントに差し込まれていないこと

❷ドリップ用水タンクに水を入れる

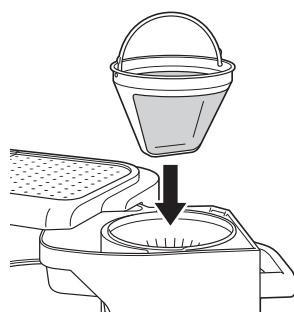
ガラスジャグを保温板から降ろして水を入れます。バスケットホルダーを開き、ドリップ用給水口に、適量の水を注ぎます。

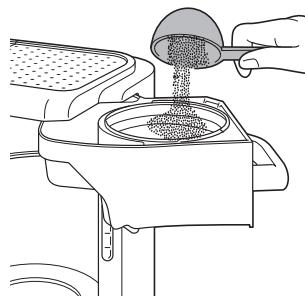
水タンク水位窓やガラスジャグの目盛（1 目盛 =1 カップ分 : 約 130mL）を目安に、希望の水量（MAX 量の目盛 10 を超えないこと）を入れます。

※コーヒーの出来上がり量は、入れた水量より若干少なくなります。

水タンクにお湯を入れないでください。（勢いよく蒸気が出ます）

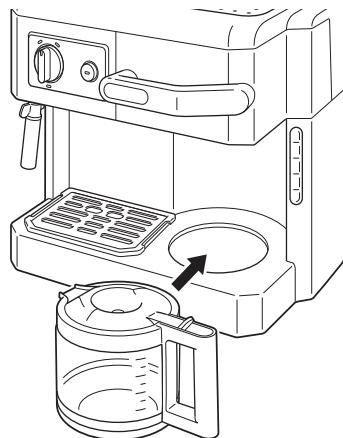
❸フィルターをセットする

バスケットに付属のフィルターをセットします。

※市販のペーパーフィルターも使用できます。（サイズ 1 × 4、または 103）

❹フィルターに適量のコーヒー粉を入れる

付属の計量スプーンで適量のコーヒー粉をフィルターに入れ、バスケットホルダーを閉めます。

お願い

コーヒー粉をドリップ用給水口に入れないでください。（故障の原因）

❺ガラスジャグを保温板に乗せる

ワンポイント

コーヒー粉量の目安

抽出杯数 1 杯につき、計量スプーンすりきり 1 杯（約 7g）が目安です。

※10 杯（最大量）より多く、コーヒー粉を入れないでください。

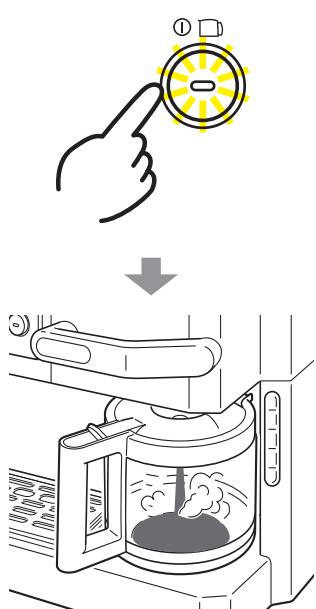
アイスコーヒーを作るとき

倍量の粉をお使いください。（例 :4 杯分のアイスコーヒーを作る場合、計量スプーン8 杯分の粉を入れます）ただし、粉の量が計量スプーン10 杯（最大量）を超えないようにしてください（抽出杯数5 杯分まで）。

操作

1 プラグをコンセントに差し込む

2 ① ☐（ドリップ電源）ボタンを押す（ON にする）

ドリップランプが点灯し、抽出が始まります。

抽出中は、バスケットホルダーを開けないでください。（お湯が飛び散ります）

3 抽出が終わったら、再度 ① ☐（ドリップ電源）ボタンを押す（OFF にする）

ドリップランプが消えます。

ガラスジャグのコーヒーを保温する場合は、ボタンを押さずに、ON の状態を保ちます。

※コーヒーの風味を保つために、保温は 30 分までにすることをおすすめします。

4 ガラスジャグを降ろしコーヒーを注ぐ

続けてコーヒーをいれる場合、2～3分たってから水タンクに給水してください。（すぐに給水すると蒸気が勢いよく出ます）

使い終わったら

電源が OFF になっているのを確認して、プラグをコンセントから抜いてください。

ドリップコーヒーをいれる

抽出杯数	水タンクの水量（水量表示目盛）	コーヒー粉量（計量スプーンの杯数）
4 杯	4	4 杯（約 28g）
6 杯	6	6 杯（約 42g）
8 杯	8	8 杯（約 56g）
10 杯	10（約 1.35L= 最大量）	10 杯（約 70g= 最大量）

コーヒーの種類、焙煎度、粒度などに応じて、お好みにより調節してください。

出来上がり時間の目安（室温・水温23℃）

抽出杯数	出来上がり時間（目安）
4 杯	約 4 分
6 杯	約 6 分
8 杯	約 8 分
10 杯	約 10 分

うまくできないときは

おいしいエスプレッソができない

思うようにおいしいエスプレッソができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
クレマが薄く、早めに消える	**抽出時間が短い**	**抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する・・・**
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	前回よりやや強めにタンピングする
		フィルターホルダーをしっかり取り付ける
	コーヒー粉の量が少ない	前回より量を増やす
	コーヒー粉のひき具合が粗い	より細かくひいた粉を使う
	コーヒー粉が古い	新しい粉を使う
	抽出時の湯温が低い	OK ランプ点灯後に、ダイヤルをに合わせる
		使用するカップとフィルターを前もって湯せんする
焦げ茶色のクレマで、層が薄い（エスプレッソがポタポタ抽出される）	**抽出時間がかかる**	**抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する・・・**
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	前回より軽くタンピングする
	コーヒー粉の量が多い	前回より量を減らす
	コーヒー粉のひき具合が細かすぎる	やや粗めの粉を使う
焼けたような味がする	抽出時間がかかる	上記を参照する
	スチームを使った後、湯せんしなかった	湯せんしてから抽出する
	フィルターホルダーを本体にセットしてからエスプレッソをすぐに抽出しなかった	フィルターホルダーをセットしたらすぐに抽出する

※抽出量：約 30mL、抽出時間：約 20 秒（1 杯分）を基準にしています。

おいしいカプチーノができない

思うようにおいしいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い ॥ フォームミルクの出来が悪い	鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳を使う（P.9）
	ミルクピッチャーの形状が不適当	口径が小さく深めのもの（金属製）を使う（P.18）
	スチームノズルの孔の目詰まり	針や楊枝で孔の通りをよくする（P.29）
	牛乳を泡立てるとき、フロッサーの先端がピッチャーの底に近づき過ぎている	フロッサーの先端をピッチャーの底から離す（P.18）
● 牛乳が泡立ち過ぎる ● 牛乳の泡が大きい	牛乳を泡立てるとき、フロッサーの先端が牛乳の表面に近づき過ぎている、または牛乳の表面から出てしまっている	ピッチャーを持ち上げて、フロッサーの先端が牛乳の表面より下にくるよう調整する（P.18）
● エスプレッソの味が強い / 濃い ● エスプレッソの味が弱い / 薄い	エスプレッソと牛乳の比率が合っていない	お好みで、エスプレッソと牛乳の比率を変える ※エスプレッソの量は 20 ～ 40mL の範囲内で調整することをおすすめします。
	コーヒー豆の種類やブレンド、焙煎度が適当ではない	コーヒー豆は深煎りで極細びきのものを使う ※ブレンドは一般的にロブスタ種の比率が高いほど苦みが増し、牛乳と混ぜてもエスプレッソの風味を活かすことができると言われています。

故障かな？

使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止して、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お買い求めの販売店または当社サービスセンター（P.30）までお問い合わせください。

エスプレッソ / カプチーノ

<table>
<tr><th>症状</th><th colspan="2">原因</th><th>対処方法</th></tr>
<tr><td rowspan="6">エスプレッソの抽出が遅い／抽出されない</td><td colspan="2">エスプレッソ用水タンクに水がない</td><td>エスプレッソ用水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">水タンクがしっかりセットされていない</td><td>給水バルブが開くようにエスプレッソ用水タンクを押し下げ確実にセットする。（P.13）</td></tr>
<tr><td colspan="2">給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている</td><td>給湯口およびフィルターのお手入れをする（P.28）</td></tr>
<tr><td colspan="2">フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>タンパーで押す力（タンピング）を弱めにする（P.10、P.15）</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉のひき具合が細かすぎる</td><td>次回は、少し粗めにひいたコーヒー粉を使う</td></tr>
<tr><td>給湯口からお湯があふれて止まらない</td><td colspan="2">給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している</td><td>当社サービスセンターに連絡する（P.30）</td></tr>
<tr><td rowspan="7">給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる</td><td colspan="2">フィルターホルダーの柄を右側いっぱいまで回していない</td><td>柄を右側いっぱいに回す（P.11）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">カフェ・ポッドを使う場合</td><td>ポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損または老朽化している</td><td>当社サービスセンターに連絡する（P.30）</td></tr>
<tr><td>カフェ・ポッドが正しくセットされていないため、フレームが浮いている</td><td>フレームが浮かないようフィルターの中心にしっかりとセットする（P.14）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">コーヒー粉を使う場合</td><td>フィルターの縁にコーヒー粉が付着したままで給湯口に取り付けた</td><td>取り付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を落とす（P.16）</td></tr>
<tr><td>フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>タンパーで押す力（タンピング）を弱めにする（P.10、P.15）</td></tr>
<tr><td>コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td>コーヒー粉のひき具合が細かすぎる</td><td>次回は、少し粗めにひいたコーヒー粉を使う</td></tr>
</table>

症状	原因	対処方法
抽出／給湯時に変な音がする	エスプレッソ用水タンクに水がない	エスプレッソ用水タンクに水を入れる
	水タンクがしっかりセットされていない	給水バルブが開くようにエスプレッソ用水タンクを押し下げ確実にセットする。(P.13)
蒸気の出が悪い／出ない	ダイヤルが（スチーム）ポジションに合っていない	（スチーム）ポジションにダイヤルを合わせる（P.6）
	蒸気が「適温」に達していない	OK ランプ点灯後に、スチームノブを ON にする（P.18）
	エスプレッソ用水タンクに水がない	エスプレッソ用水タンクに水を入れる
	スチームノズルの目詰まり	お手入れをする（P.28）
蒸気が水っぽい	蒸気が「適温」に達していない	OK ランプ点灯後に、スチームノブを ON にする（P.18）
	スチーム管に水がたまっている	あらかじめスチームノブを ON にして、水抜きをする（P.17）

ドリップコーヒー

症状	原因	対処方法
抽出したコーヒーに多量の粉が混じる	コーヒー粉のひき具合が細かすぎる	次回は、少し粗めにひいたコーヒー粉を使う（P.12）
コーヒーの出（落ち）が悪い	コーヒー粉のひき具合が細かすぎる	次回は、少し粗めにひいたコーヒー粉を使う（P.12）
	フィルターの目詰まり	フィルターを台所用洗剤を入れたぬるま湯に浸けてから、お手入れをする
コーヒーが抽出されない / コーヒーが出て（落ちて）こない	ドリップ用水タンクに水がない	ドリップ用水タンクに適量の水を入れる
	ガラスジャグにふたが付いていない	ガラスジャグにふたをセットする
	ドリップ電源ボタンが OFF になっている	ドリップ電源ボタンを押して ON にする
コーヒーが煮詰まる	コーヒー抽出後、長時間保温した	コーヒーの風味を保つために、保温は 30 分までにする

お手入れ

注意

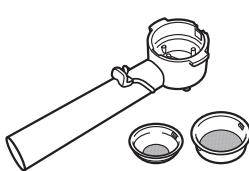
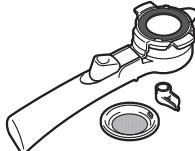
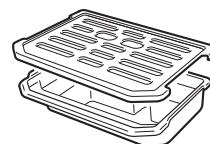
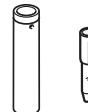
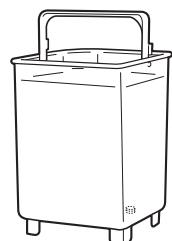
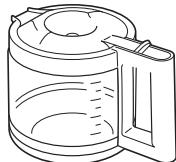
お手入れは、電源プラグを抜き、各部が冷めてから行う。（やけどの原因）
※スチーム管の洗浄、給湯口の洗浄、石灰の除去の際は除く。

本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いしない。（感電・火災の原因）

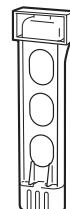
お手入れ時のご注意

- 漂白剤、ベンジン、シンナーなどは使用しない。（変形や割れる原因）
- ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨剤、スポンジのナイロン面などは使用しない。（表面が傷つく原因）
- 台所用洗剤（中性）を使う場合は、薄めて使う。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、お湯などは使わない。（変形や割れる原因）

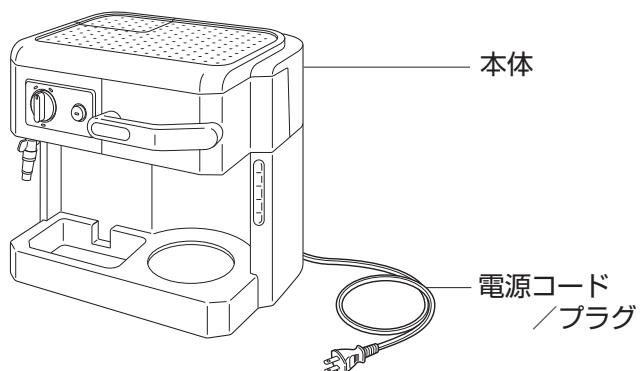
水洗いできるものとできないもの

水、ぬるま湯、台所用洗剤で洗えるもの

フィルター、フィルターホルダー、アダプター

フロッサー、スチームノズル

カップ受け、トレイ

エスプレッソ用水タンク

ガラスジャグ

ドリップ用フィルター

バスケット

活性炭フィルターケース

本体は水洗いできません。

・固く絞った濡れ布巾で拭きます。
・汚れがひどい場合は、少量の台所用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ってください。

詰まりや牛乳の異臭、腐敗を防ぐため、**お手入れはこまめに!**

毎回使用後のお手入れ

常に清潔な状態に保つため、使用後や1日の終わりには、必ずお手入れしてください。

フロッサー / スチームノズルのお手入れ （電源ON の状態でお手入れします。）

フロッサーを使用した後は、必ず孔に残っている牛乳などを洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。

❶ 半分ほど水を入れたピッチャーにフロッサーを浸ける

※ピッチャー内に牛乳などが残っている場合はあらかじめ水洗いしてください。

❷ スチームノブを ON にし、ダイヤルを （エスプレッソ抽出）に合わせる

フロッサーからお湯が出てきます。

❸ お湯がいっぱいになったら、ダイヤルを（予熱）に戻し、スチームノブを OFF にする

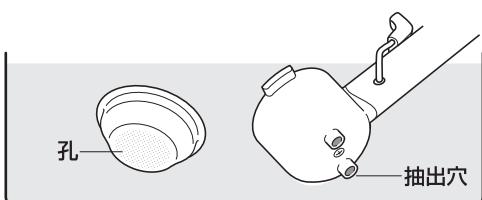
いったんお湯を止め、ピッチャーのお湯を捨てます。

❹ お湯がきれいになるまで❶〜❸を繰り返す

❺ 洗浄が終わったら、ダイヤルを ◯（エスプレッソ電源 OFF）に合わせ、スチームノブを OFF にして抽出を止める

毎日のお手入れ

フィルター / フィルターホルダー / アダプター

ぬるま湯に浸け、ブラシや楊枝で孔や抽出穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。（金属臭を抑えるコーヒーの油分の皮膜を取り除いてしまうため）

※漂白剤は絶対に使用しないでください。

給湯口 （電源ON の状態でお手入れします。）

❶ フィルターホルダーを取り外す

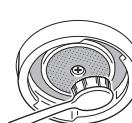
❷ 大きめの耐熱容器を給湯口の下に置く

❸ （エスプレッソ抽出）にダイヤルを合わせる

給湯口からお湯が出てきます。

❹ 洗浄が終わったら、ダイヤルをに合わせて抽出を止める

❺ 冷めた後、給湯口周辺に付着した粉を、タオルや濡れ布巾で拭き取る

ゴムパッキンや接合部は柔らかいブラシで取り除きます。

お手入れ

お手入れ（つづき）

必要なときに行うお手入れ

石灰の除去

長く使ってくると、給湯口やフロッサーなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度にもよりますが、３ヵ月～半年に１度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

❶ 両方の水タンクの最大水量に大さじ２杯の酢を加え、にダイヤルを合わせる
※酢の入れすぎにご注意ください。

❷ 保温板にガラスジャグをセットし、大きめの耐熱容器を給湯口とフロッサーの下に置く

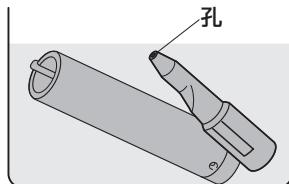
❸ （ドリップ電源）ボタンを押す

❹ OK ランプ点灯後、にダイヤルを合わせる

❺ スチームノブの ON/OFF を繰り返して、給湯口とスチーム管から交互にお湯を出す
タンクの水がなくなるまで続けてください。

❻ 水タンクの水がなくなったら、今度は水だけで❷～❺の操作を行う
※酢の臭いがなくなるまでこの操作を繰り返し行ってください。

スチームノズル / フロッサー

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（1ヶ所）の通りをよくしてください。

活性炭フィルター

２日以上お使いにならなかった場合、活性炭フィルターケースから取り外し、ていねいに水で洗った後、よく乾かしてください。
（カビが発生したり、ケースの内側によごれがたまるおそれがあります。）
※台所用洗剤などは使用しないでください。

活性炭フィルターの取り替え

ドリップコーヒーの抽出を 80 回程度行うか、または使用開始から半年たったら、活性炭フィルターを交換してください。

取り替えの方法は、「活性炭フィルターのセット」（P.12）を参照してください。

トレイ

トレイには随時お湯がたまります。（特にダイヤルを に合わせた後）
お湯がたまったらトレイを取り出して水を捨て、水洗いしてください。

アフターサービスについて

1)使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、25 ～ 26ページの「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・本体や電源ベースに水などの液体をこぼした
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体に強い衝撃（転倒・落下）を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2)万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期　2.製品名称と型式番号　3.故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、当社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。

※宅配便等を利用して当社サービスセンター（下記参照）に直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（http://support.delonghi.co.jp）にてご確認ください。

3)保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4)補修用性能部品の保有期間について

当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5)まごころ点検のおすすめ：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:　　　　年　　　　月　　　　日

6)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキン等にくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（http://support.delonghi.co.jp）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶（受付時間　土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／ Fax.045-450-3291

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫（株）内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**